13.006 Granadiersky pochod
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
zemiaky	10,00	6,50	14,00	9,10	18,00	11,70	20,00	13,00
cestoviny	4,00	4,00	5,50	5,50	7,00	7,00	9,50	9,50
soľ	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20	0,25	0,25
olej	1,00	1,00	1,20	1,20	1,60	1,60	1,80	1,80
cibuľa	1,00	0,85	1,30	1,10	1,50	1,27	2,00	1,70
paprika červená mletá	0,07	0,07	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15
hmotnosť porcie v g	170		230		300		350	

Receptúra

Výrobný postup

Cibuľu očistíme, pokrájame na drobno, opražíme na oleji, pridáme červenú papriku, soľ a umyté, na kocky pokrájané zemiaky. Podlejeme troškou vriacej vody, udusíme. Cestovinu uvaríme vo vriacej osolenej vode podľa návodu, scedíme, prepláchneme studenou vodou a pridáme k uduseným zemiakom. Premiešame.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1268	304	5,47	10,6	6,1	44,4	3,4	23,0	1,1	0,002	0,1	0,0	10,9	1,3
B	1685	404	7,55	12,9	7,4	61,3	4,8	31,9	1,5	0,003	0,1	0,1	15,2	1,8
C	2175	522	9,65	17,1	9,8	78,2	6,1	41,0	2,0	0,004	0,2	0,1	19,4	2,3
D	2690	646	12,43	19,4	11,0	100,0	7,3	49,1	2,4	0,005	0,2	0,1	21,9	2,7